Gustinkuchen

250 g Butter od. Margarine,
200 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker
Vanillin-Zucker,
3 Eier,
½ Fläschchen
Dr. Oetker Zitrone-Aroma,
etwas Salz,
375 g Weizenmehl,
125 g Dr. Oetker „Gustin"
1 Päckchen Dr. Oetker
Backpulver „Backin"
gut 1/8 Liter Milch.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit „Gustin" und „Backin" gemischte u. gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Den Teig in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform füllen. Backzeit: Etwa 70 Min. bei schwacher Mittelhitze.